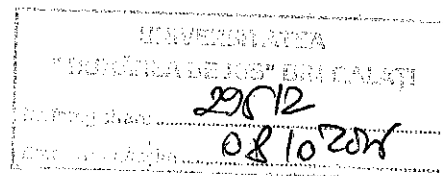


I N V I T A Ț I E



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze **”Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”**, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: **Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați**

Cod de identificare: 3127522

Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România

Telefon: 0236419108

Fax: 0236419177

2. Denumire invitație: **”Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”**, conform caietului de sarcini.

3. Modalitatea de desfășurare: *achiziție directă*.

4. Pentru depunerea ofertei se vor completa: *formularele atașate prezentei*.

5. Împărțirea pe lot-uri: **nu**

6. Valoarea estimată totală fără TVA: **16200 lei fără TVA**:

7. Criteriu de atribuire: **prețul cel mai scăzut**.

8. Cod CPV: 55520000-1

9. Tip contract: *prestare de servicii*

10. Obiectul contractului: **”Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”**.

11. Data limită de depunere a ofertelor: **10.10.2015, ora 12:00**

12. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail mihai.trimicia@ugal.ro

13. Limba de redactare a ofertei: **Română**

14. Tip de finanțare și modalitate de plată: *Plata se face în termen de maxim 30 de zile, de la semnarea procesului verbal de la prestarea serviciilor, în contul contractantului deschis la Trezoreria statului.*

15. Moneda în care se transmite oferta de preț: **lei**

16. Modul de obținere a documentației: **atașat invitației**.

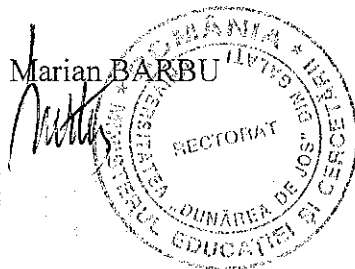


17. În eventualitatea în care oferta dumneavoastră corespunde din punct de vedere al solicitărilor din caietul de sarcini, se încadrează în valoarea estimată precizată în invitație, achiziția se va finaliza prin *cumpărare directă*.

18. Persoana de contact: *Mihai Aurelian Irimia*, tel. 0336130115, e-mail: mihai.irimia@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. habil. **Marian BARBU**



DIRECTOR,

DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI TEHNIC

Ing. Virginia TĂCHIȚĂ

ÎNTOCMIT,

Mihai Aurelian IRIMIA





Aprobat,
Rector,

Prof. univ. dr. ing. habil. Marian Barbu

CAIET DE SARCINI

Achiziție - Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ

Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, intenționează să achiziționeze Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

În vederea organizării în condiții optime a evenimentului „Târg de Voluntariat” se vor achiziționa servicii de servire masă 1servX 1zi X200pers/zi (pentru 200 de persoane/zi, 1 zi), în ziua de 22 octombrie 2025.

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi / cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați.
3. Propunerea tehnică va conține o fișă în oglindă, un comentariu, articol cu articol, al tuturor specificațiilor conținute în caietul de sarcini, prin care se va demonstra corespondența propunerii tehnice cu specificațiile caietului de sarcini. Propunerea tehnică va fi prezentată astfel încât să permită identificarea cu ușurință a corespondenței cu cerințele din caietul de sarcini. Acolo unde apar specificații tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație se va citi „sau echivalent”.
4. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini, cu obligația ca operatorii economici să indice în cadrul acesteia faptul că la elaborarea ofertei au ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și protecția muncii (se va completa formularul nr. 1). Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul: <http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.





IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU
1.	Servicii de servire masă

1. Servicii de masă se achiziționează pentru 1servX 1ziX 200pers

Acestea vor avea în vedere asigurarea pentru o persoană a următoarelor:

Intervalul orar: va fi stabilit și comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului

Numar participanti: 200 persoane / zi

Tip servicii: prânz /persoana/zi

Tip servire: prânz meniu bufet

Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste;
- asortiment de preparate vegetariene;
- bar de salate aperitiv;
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste;
- garnituri;
- deserturi;
- fructe;
- paine;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml;
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml;
- cafea espresso si cappuccino;
- ceai (minim 4 sortimente).

Locatiile de servire a meselor: Campusul Științei, Str. Domnească nr.111.

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fețe de masă;
- mese cocktail – minim 5 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fete de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticlă/ portelan si clesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe;
- tacamuri de unică folosință;
- pahare de unică folosință
- cesti;
- esresoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 1 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Ruladă de jambon cu cremă de brânză





Mini cornete sau clopoței din salam
Mini rulouri de șuncă
Bruschete cu ciuperci și parmezan
Bruschete cu roșii cherry, pesto și mozzarella
Cremă de mazăre și avocado
Aperitiv rece din ardei și umplutură de brânză
Aperitiv rece cu sfeclă coaptă și brânză de capră

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu ciuperci și cremă de brânză
Crochete din cartofi
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit si ceapa caramelizata
Dovlecel umplut cu legume și pui
Marocan chicken
Cartofi gratinați cu kaizer
File de salau în crustă

GARNITURI:

Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi prăjiți

SALATE:

Salata Greceasca
Salata de cruditati
Salata de pui
Salata sfeclă

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- nectarine
- portocale





- capsuni

PAINE:

Specialitati panificatie;
Paine la tava bagheta.

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa și plata;
Bauturi racoritoare;
Nectaruri din fructe;
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit
cafea, ciocolata;
Ceai (minim 4 sortimente).

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții.

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez, sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Ofertanții trebuie să depună în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos:

1. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă.
2. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 – Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).





3. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport

Locul de prestare

Servire masă - Prestatorul va asigura servirea mesei în Campusul Științei, Str. Domnească nr.111, Galați, cu respectarea normelor sanitare și prevederilor legale în vigoare la momentul desfășurării evenimentului.

Data, Ora servirii mesei precum și numărul de participanți vor fi comunicate prestatorului cu minim 2 zile înainte de eveniment.

Se va asigura de ofertant, toata logistica și personalul necesare pentru prestarea serviciului.

VI. PROPUNEREA FINANCIARA

Se vor respecta următoarele impuneri:

Propunere financiară:

Nr. crt.	DENUMIRE SERVICIU
1.	Servire masă, 1servX 1zi X200pers/zi

Notă:

Ofertantul se obligă să respecte, în cel mai mic detaliu, costurile maxime prevăzute pentru fiecare tip de cheltuială, conform prevederilor tabelului mai sus-menționat.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturii și a documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate. Menționăm că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul achizitorului în format hârtie.

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni, și prezentarea documentelor justificative de contractant, achizitorului.

Plata se face în maxim 30 de zile de la data finalizării evenimentului.

Pentru serviciile de servire masă va fi achitată contravaloarea serviciilor efectiv prestate, pe baza numărului de participanți și a listei de participare semnată de aceștia, în original.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:





- liste de prezență (pentru serviciile de servire masă);
- proces verbal de prestare a serviciilor
- alte documente relevante.

NOTĂ: Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Resmeriță Silvia



FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

**Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/
subcontractanți/terți susținători**

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către _____
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, (denumirea/numele ofertantului) ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm : " _____ " pentru suma de _____ lei, (suma în litere și în cifre) la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei (suma în litere și în cifre)

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ (perioada în litere și în cifre).

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ (durata în litere și în cifre) (ziua/luna/anul) și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____/____/____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semneze
(semnatura)

oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

.....
(denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt	Denumirea serviciului	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	3	4	5	6	7=6*11%	8=6+7
1.	Servicii de servire masă în cadrul evenimentului „Târg de Voluntariat”	buc	200				
	TOTAL						

Nu se va depăși valoarea de 81 lei fără TVA /persoană

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	Ofertanții trebuie să depună în susținerea celor precizate în ofertă, documentele menționate mai jos: 1. Ofertantul trebuie să dețină Certificat pentru atestarea conformității cu normele de Igienă și Sănătate Publică, valabil la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul), pentru locațiile propuse în ofertă. 2. Ofertantul trebuie să dețină Autorizație Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor pentru codurile CAEN 5621 - Activități de alimentație (catering) pentru evenimente și CAEN 5610 sau 5611 - Restaurante, valabile la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul). 3. Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș- vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport	
	Servicii de masă se achiziționează pentru 1servX 1ziX 200pers Acestea vor avea în vedere asigurarea pentru o persoană a următoarelor: Intervalul orar: va fi stabilit si comunicat cu minim 48 de ore înaintea evenimentului Numar participanti: 200 persoane / zi Tip servicii: prânz /persoana/zi Tip servire: prânz meniu bufet Structura meniu pranz/persoana/zi (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime): - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste; - asortiment de preparate vegetariene; - bar de salate aperitiv;	

- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste;
- garnituri;
- deserturi;
- fructe;
- paine;
- apa minerala carbogazoasa si plata, 500 ml + 500 ml;
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe (fara continut de zahar sau alti indulcitori sau aromatizate) si fresh-uri din fructe, 500 ml;
- cafea espresso si cappuccino;
- ceai (minim 4 sortimente).

Locatiile de servire a meselor: Campusul Științei, Str. Domnească nr.111.

Logistica solicitata pentru mesele de pranz:

- amenajare minim 3 zone de buffet cu mese si fețe de masă;
- mese cocktail – minim 5 buc. și fețe de masă;
- mese rotunde cu fețe de masa și scaune pentru toti invitatii;
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox;
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde – minim 15 buc.;
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe;
- tacamuri de unică folosință;
- pahare de unică folosință
- cesti;
- espressoare electrice – minim 2 buc.;
- dispensere din inox pentru bauturi calde (ceai) – minim 1 buc.;
- spatule, servetele si alte consumabile;
- personal calificat.

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Ruladă de jambon cu cremă de brânză
 Mini cornete sau clopoței din salam
 Mini rulouri de șuncă
 Bruschete cu ciuperci și parmezan
 Bruschete cu roșii cherry, pesto și mozzarella
 Cremă de mazăre și avocado
 Aperitiv rece din ardei și umplutură de brânză
 Aperitiv rece cu sfeclă coaptă și brânză de capră

ASORTIMENT

PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu castravete si rosii cherry
 Bruschetta cu legume
 Clatite cu ciuperci și cremă de brânză
 Crochete din cartofi
 Ciuperci umplute
 Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de porc rumenit si ceapa caramelizata
Dovlecel umplut cu legume și pui
Marocan chicken
Cartofi gratinați cu kaizer
File de salau în crustă

GARNITURI:

Orez prajit
Legume la gratar
Cartofi prăjiți

SALATE:

Salata Greceasca
Salata de cruditati
Salata de pui
Salata sfeclă

DESERT:

Minitarte cu crema mascarpone
Mousse cu Bailey's si fructe rosii
Kiwi mousse
Casatta Siciliana

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri
- banane
- nectarine
- portocale
- capsuni

PAINE:

Specialitati panificatie;
Paine la tava bagheta.

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa și plata;
Bauturi racoritoare;
Nectaruri din fructe;
Cafea espresso si cappuccino servite cu lapte
condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,
ciocolata;
Ceai (minim 4 sortimente).

Nu se acceptă:

- băuturi nealcoolice care se încadrează la codul NC 2202;
- alimente cu zahăr adăugat, al căror conținut total de zahăr este mai mare de 10 g/100 g produs, altele decât cozonacul și biscuiții.

Zahăr adăugat = se înțelege zahăr din trestie, zahăr brun, zaharoză cristalină, zahăr invertit, dextroză, melasă, zaharuri din miere, melasă și siropuri, cum ar fi sirop de malț, sirop de fructe, sirop de malț de orez,

sirop de porumb, sirop de porumb bogat în fructoză, sirop de arțar, sirop de glucoză, glucoză-fructoză, fructoză, zaharoză, glucoză, lactoză, lactoză hidrolizată și galactoză adăugate ca ingrediente, zaharuri în nectaruri, cum ar fi nectarul de flori de cocos, nectarul de curmale, nectarul de agave, zaharuri din sucurile de fructe neîndulcite, concentrat de suc de fructe, zaharuri din piureuri de fructe și dulceață. [art. 266 alin. (1) pct. 37 CF: zahăr adăugat, în sensul art. 291 alin. (2) lit. e) pct. 3, are înțelesul prevăzut la art. 439 alin. (4) Cod fiscal redat anterior.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, ... (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă angajez să prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Înțeleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociaților /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității "Dunarea de Jos" din Galați.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1	Prof. univ. dr. ing. habil. Marian BARBU	Rector
2	Prof. univ. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	Prorector responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
3	Prof. univ. dr. Adrian MICU	Prorector responsabil cu cercetarea, dezvoltarea, inovarea, relațiile interuniversitare și mediul de afaceri
4	Conf. univ. dr. ing. Ștefan BALTĂ	Prorector responsabil cu parteneriatul cu studenții și accesare fonduri europene
5	Prof. univ. dr. Arthur Viorel TULUȘ	Prorector responsabil cu internaționalizarea, relațiile publice și parteneriatul cu mediul socio-cultural
6	Prof. dr. ing. habil. Daniela Laura BURUIANĂ	Prorector
7	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
8	Ec. Marian Dănăilă	Director General Administrativ
10	Costică COȘTOI	Director, Direcția legislație, resurse umane și salarizare
11	Aurelia-Daniela MODIGA	Director - Direcția Economică
12	Ing. Virginia Tachita	Director , Direcția Achiziții Publice și Tehnic
13	Mariana BĂLBĂRĂU	Șef, Serviciul Financiar
14	Alina-Genoveva MAZURU	Șef, Serviciul Contabilitate
15	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
16	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
17	Andreea ALEXA	Consilier juridic
18	Maria – Cristiana COROIU	Consilier juridic
19	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20	Neculai SAVA	Administrator financiar
21	Lorena Gina LUPAȘCU	Administrator financiar
22	Camelia LUNGU	Administrator financiar
23	Mihai Aurelian IRIMIA	Administrator financiar
24	Cristinel OANĂ	Administrator de patrimoniu
25	Alina BEȘLEAGĂ	Centrul de consiliere și orientare în carieră
26	Stela ALBIȘ	Centrul de consiliere și orientare în carieră
27	Silvia RESMERIȚĂ	Centrul de consiliere și orientare în carieră
28	Mihail ALEXANDRU	Centrul de consiliere și orientare în carieră

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

.....

